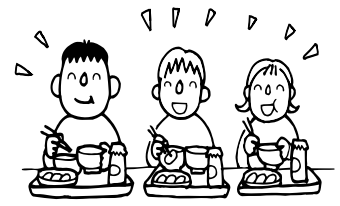


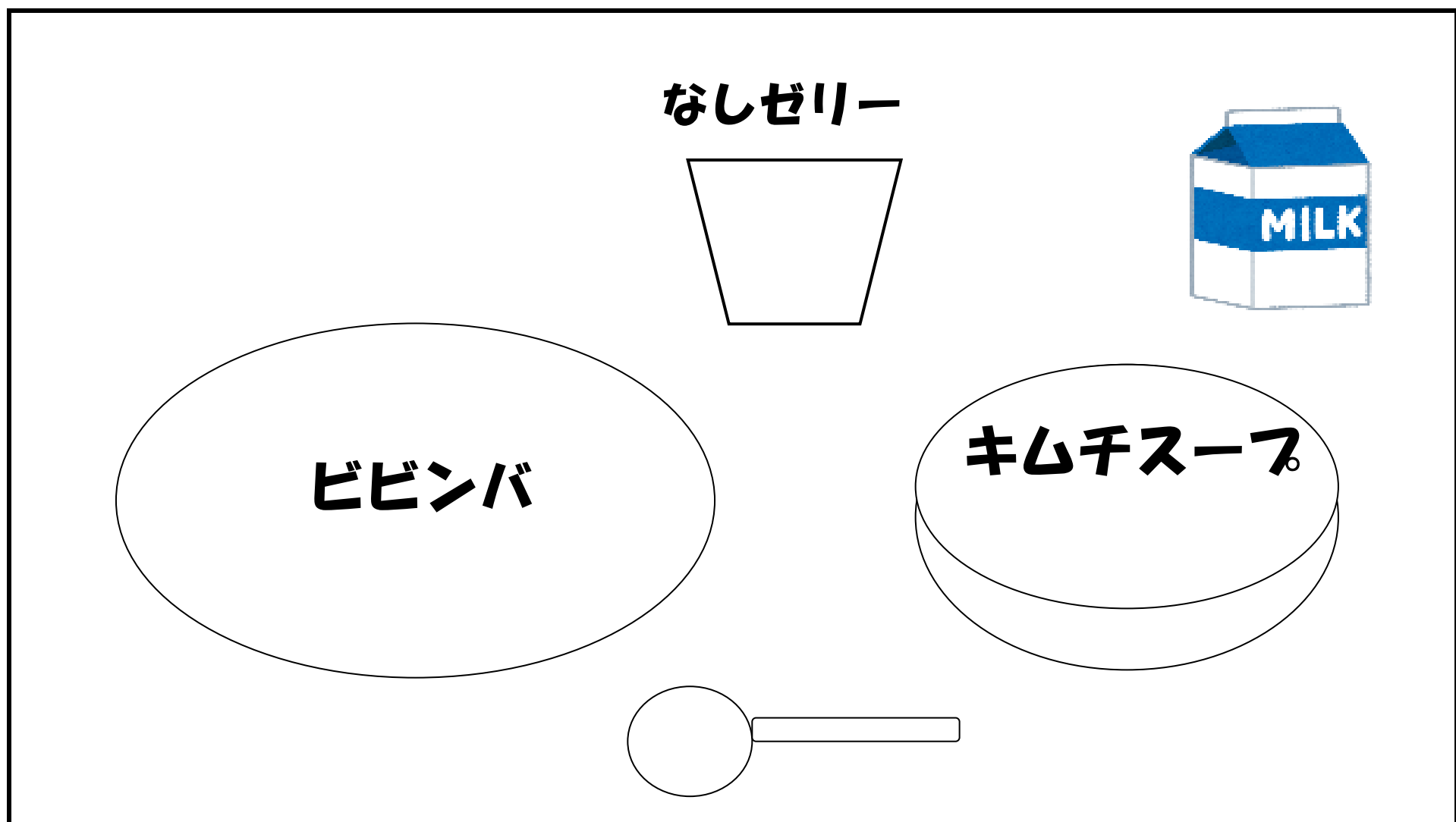
令和7年度

ランチタイムだよ



つるさししよきゅうしよくしつ
鶴指小給食室

★ 12月9日(火) のもりつけ



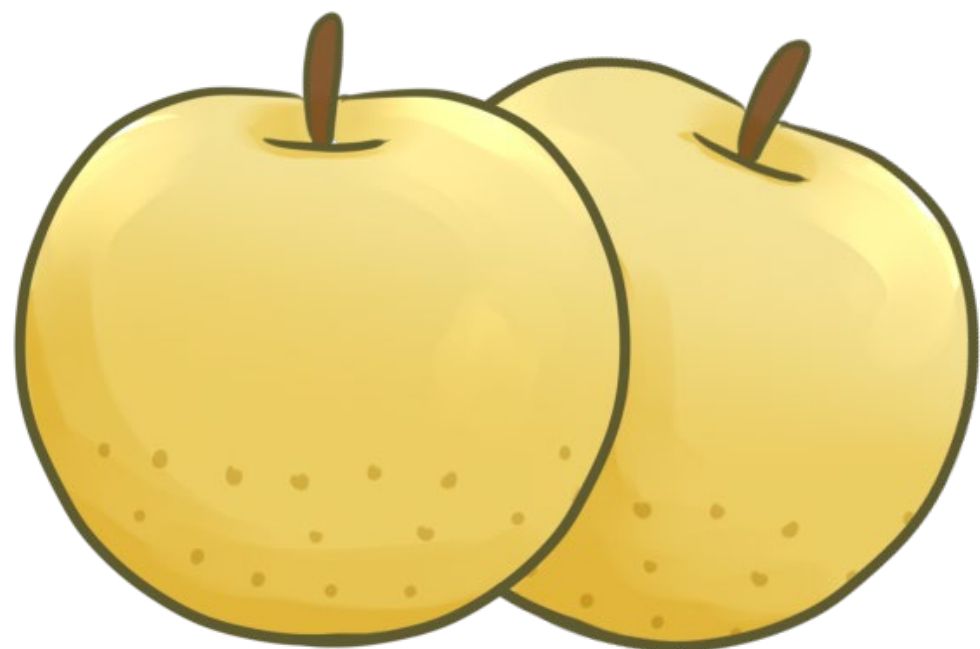
★ 12月9日(火) の^{こんだて}献立

ビビンバ

キムチスープ

なし
梨ゼリー

ぎゅうにゅう
牛乳



きょう なし
今日は「梨」についてのおはなしです。

なし かわ いろ あかなしけい あおなしけい
梨は、皮の色で「赤梨系」と「青梨系」にわけられます。

おお つく あかなし
多く作られているのは赤梨です。

なし やよいじだい た なし ふか くだもの
梨は、弥生時代から食べられてきた馴染みの深い果物です。

にほん なし なま た かんこく にく りょう
日本では梨を生で食べますが、韓国では甘味や肉をらかくするはたらきを利用して

プルコギなどの料理で使われています。

なし しょくもつせんい ほうふ ちょうし ととの
梨は食物繊維も豊富で、おなかの調子を整えるはたらきがあります。

きょう か あじ
今日もよく噛んで味わっていただきましょう。